

## 科目名：F & B 演習 1

対象クラス(専攻)：2 学年 観光学科 (ホテル・ブライダル)

単位数：1

担当教員名：栗栖昌和

授業形態：講義

教材：飲料メニュー基礎 (日本ホテル教育センター)

教員の実務経験：ホテル勤務 34 年間料飲部に所属しており、現在横浜ベイシェラトンホテル開業から 20 年間レストラン・バーに従事しております  
また、学校法人横浜アカデミーの講師として約 20 年間 F&B 演習、メニュー解説を担当し現在に至っている。

授業内容 (実務経験を活かした指導内容)：

ホスピタリティ産業における「ホテル・ブライダル」を志す料飲サービスのプロとして、幅広いゲストをお迎えするにあたり飲料 (飲物) はゲストとのコミュニケーションの機会、対話等に重要な役割でもあり、食文化との深い繋がりも学ぶ講座です。

サービスマンのプロとして「レストランサービス技能検定」3 級学科試験対策やソムリエ学科試験、バーテンダー (HBA) 学科試験対策講座の一助とする

到達目標：

- (1) 「レストランサービス技能検定」3 級の学科試験の合格を目指す。
- (2) 飲料全般アルコール類の種類
- (3) 飲料アルコール類の原料、産地、種類、名称、特色、銘柄
- (4) 料理と飲料の調和などを理解する
- (5) ホテルビジネス試験 (ベーシックレベル) の一助

評価方法/基準：

出席率 67%以上で、A・B・C、60 点以下を D 評価

期末試験にて評価する (前期毎に評価)

その他、注意事項：

関連する主な検定試験：レストランサービス技能検定試験 (国家試験)

キーワード：

<授業計画>

第1週	酒造りの始まり、錬金術師と蒸留の技術
第2週	発酵、蒸留
第3週	酒の定義、酒のアルコール分、
第4週	酒類の分類 中間テスト
第5週	ワインの概要
第6週	ワインの歴史、原料ブドウとブドウの栽培
第7週	ワインの製造工程、特徴と性質 中間テスト
第8週	ワインと料理の調和、ワインサービス
第9週	世界のワイン オールド・ワールドのワイン生産国の特徴①
第10週	世界のワイン オールド・ワールドのワイン生産国の特徴② 中間テスト
第11週	世界のワイン ニュー・ワールドのワイン生産国の特徴①
第12週	世界のワイン ニュー・ワールドのワイン生産国の特徴② 中間テスト
第13週	ビールの歴史、製造工程
第14週	清酒の歴史、その他の醸造酒 中間テスト
第15週	前期テスト